54e Année. — N° 49 5 Décembre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

A nos abonnés des pays étrangers.

Bien que dès longtemps, maintes publications similaires aient augmenté leur prix d'abonnement, le « Progrès » *avait pu, jusqu'à ce jour, maintenir le sien à un niveau très inférieur. Mais, en raison de l'augmentation des frais d'impression résultant de l'application des lois sociales et de l'accroissement des taxes postales, le Conseil d'administration de la Société du P. A. et V. se trouve dans l'impérieuse nécessité de porter le prix du journal de 75 à 100 francs à partir du 1er Janvier 1938.*

Cette mesure nécessaire paraîtra certainement légère à nos lecteurs du fait du niveau des changes.

Le Conseil d'administration.

CHRONIQUE

Respectons, protégeons l'oiseau

(Avec une planche)

C'est un fait constaté : les oiseaux disparaissent d'une façon croissante. Est-il besoin d'insister sur le préjudice que cette disparition cause à notre agriculture ? C'est par centaines de millions que se chiffrent chaque année les dégâts causés aux récoltes, aux fruits, par les insectes de plus en plus nombreux, à mesure que les oiseaux deviennent de plus en plus rares.

Il faut donc défendre et protéger nos passereaux indigènes sédentaires, ainsi que toutes les espèces qui visitent notre pays. Comment ?

a) S'abstenir de tout acte de destruction et principalement « laisser l'oiseau tranquille ». Les propriétés cultivées devraient être des refuges avec nichoirs, abris et appareils de nourrissage.

b) Respecter absolument la Convention internationale de 1902.

c) Interdire sévèrement les pièges, filets, lacets et engins prohibés. Assurer la chasse loyale. Réprimer vigoureusement le braconnage.

d) Faire la guerre aux ennemis naturels des oiseaux, aux petits carnassiers et aux chats errants.

e) Et surtout vouloir avec discipline faire œuvre utile en sauvegardant la vie des meilleurs amis du cultivateur. Que ce dernier donne toujours partout le « bon exemple ».

Donc, plus de pièges dans nos granges, sur nos séchoirs à noix, plus d'appâts hypocrites ! Que l'opinion publique méprise ceux qui s'en servent, leur en tienne rigueur. La Bonté se refuse à se solidariser avec les âmes cruelles. La bonne éducation l'exige.

Pourquoi faut-il que l'homme civilisé soit le plus cruel ennemi de l'oiseau, qui ne demande, pourtant, qu'à lier commerce d'amitié avec lui ! Pourquoi répondre par la mort à ses tentatives de rapprochement et de confiance ? Nos grandes sociétés de chasse : le Saint-Hubert Club, la Société Centrale des chasseurs, veillent avec soin à la sauvegarde des oiseaux utiles. Suivons leurs directives.

Nous demandons à tous de ne pas faire le mal, de respecter l'oiseau et, à ceux qui ont un cœur bien placé et un esprit équilibré, de le protéger. Il mérite notre constante tendresse.

Voulez-vous quelques exemples de l'activité de ces précieux auxiliaires ?

A Beaufort (Isère) dans un clocher d'église en démolition, M. Chardon a trouvé 3 brouettées de hannetons morts, dont la cervelle avait été gobée *par des moineaux.*

La nature fait bien les choses : si les moineaux avaient pu manger tout le corps du hanneton, ils auraient été vite rassasiés ; au contraire, en n'utilisant que la cervelle, chaque moineau pour se satisfaire devait détruire un plus grand nombre de hannetons.

A Cognin où nous avons un syndicat de défense contre les ennemis des cultures, dirigé par deux hommes remarquables : MM. Odier et Cret, une invasion de cochenilles sur les noyers (l'Eucaniun corni) fut enrayée complètement par les *rouges-gorges* et *les pinsons.*

Tous les matins, il était facile de voir ces oiseaux suivre chaque branche, depuis la base jusqu'à l'extrémité et dévorer les cochenilles.

A Tullins, nous avons mis sur les troncs des noyers et des pom-

miers des cartons ondulés pour servir de pièges aux chenilles de carpocapse.

Dans certains de ces cartons on a trouvé jusqu'à 150 chenilles que l'on pouvait détruire facilement à la main ou avec le naphtol B additionné d'huile de paraffine que l'on avait mis sur le carton.

Or, de nombreux cartons étaient percés par le bec d'oiseaux. L'explication fut vite trouvée en voyant des oiseaux piquer le carton pour manger la chenille située à l'intérieur.

Devant des faits aussi probants, une Société protectrice des oiseaux s'est constituée sous le nom de « Petites ailes du Grésivaudan ».

Elle est dirigée par un apôtre des oiseaux, M. Chassigneux, directeur honoraire d'école à Vinay, qui, par des tracts, des conférences, des expositions de nids et d'oiseaux à la Foire de Grenoble, fait connaître la vie de nos précieux auxiliaires.

2.000 nids artificiels, fabriqués par M. Chardon à Beaulieu, ont été distribués l'hiver dernier dans la région.

Voilà des initiatives que l'on devrait généraliser dans nos campagnes, pour le plus grand bien de nos petits oiseaux et aussi de nos fécondes récoltes.

H. Roy,
Directeur des Services Agricoles.

***

Tout récemment le docteur Joseph Jirsik(1) a examiné le contenu du gésier de 64 adultes et de 22 gésiers de jeunes nourris par les parents Ces 86 gésiers ont fourni : 64,764 o/o de nourriture indifférente, et 26,786 o/o de nourriture nuisible.

95 o/o du contenu total se répartissent ainsi : Coléoptères, 43,49 o/o ; Insectes divers, 46 97 o/o ; Vers, 3,38 o/o ; Gastéropodes, 0,07 o/o ; Vertébrés, 1,09 o/o.

Il existe en Bohême et en Moravie 102 colonies de Mouettes rieuses avec 50.000 couples, soit 100.000 adultes et environ 250.000 jeunes. Ces oiseaux séjournent du 15 mars au 15 août. En se reportant à des expériences de Stadie (*Berichte d. Ver. Schlesischer Ornith.*, 1929 p. 23), Jirsik calcule qu'ils consomment 838.134 kgs de nourriture : 534 813 kgs d'Insectes indifférents, 223.362 kgs d'Insectes nuisibles, 70.252 kgs de Vers de terre et 9 315 kgs de Vertébrés. D'autre part, toujours d'après Stadie, les 100.000 Mouettes rieuses adultes produisent un engrais renfermant 34.000 kgs d'azote, 2.850 kgs de phosphore et 2.220 kgs de calcium.

L'observateur conclut que la présence des colonies de Mouettes rieuses

---

(1) Recherches sur la nourriture estivale de la mouette rieuse « Larus ridibundus » L. en Bohême et en Moravie (Untersuchungen über die Sommernahrung böhmischer und mährischer Lachmöven). *Ornithologische Mitteilungen der Vogelwarte « Lotos »*, p. 25-31, 1936.

est très utile à l'Agriculture et à la Sylviculture. Il faudrait seulement les écarter des étangs d'alevinage bien que, si les Insectes sont abondants, les Mouettes touchent très peu au poisson. En année de très grande sécheresse, on a vu des Mouette rieuses consommer quelques cerises (1).

Les déclarations de récolte

	1936	1937
Quatre départements méditerranéens	17.852.000 Hl.	20.960.000 Hl.
Algérie..................................	11.526 828	15.414.600
Total...............	29.378.828 Hl.	36.374.600 Hl.

D'où différence en plus pour 1937 pour l'ensemble : 6.995.772 hectolitres.

	1937 (11 mois)
Les stocks au 30 août :	
Quatre départements méditerranéens............	2.556.980 hectolitres
Algérie..	4.135.785 hectolitres

Les autres départements ne fourniraient pas, paraît-il, l'appoint nécessaire au blocage et à la distillation obligatoire ? P.D.

« LA FRANCE PÉRIRA FAUTE DE BOIS ! »

J'entends bien qu'il est question de maintes réformes qui s'imposent dans tous les domaines — encore que la plus urgente et dominante réforme soit d'ordre moral. Les programmes de restauration sont nombreux. Aucun n'est tout bon ou tout mauvais. Mais, dans cette compétition de réformateurs et de novateurs pour la réalisation d'un mieux-être national, où l'on voit chacun tordre le cou à la « crise », faite de tant de crises, il est une cause de désastres oubliée au fond du silence.

Or, cette cause et ses effets sont nuisibles au pays. Ils affectent notre production agricole, dont le désarroi — beaucoup plus inquiétant qu'on ne l'imagine communément — s'il provient, pour une grande part, du déséquilibre général du marché, provient aussi de la grande faute commise contre la nature. *Faute politique capitale*, il n'est pas excessif de le souligner.

L'Etat a commis cette faute en excitant, par une législation imprévoyante, la levée des haches contre les arbres de France.

Le prévoyant Colbert avait prophétisé « La France périra faute de bois ! » L'épidémie de déboisement de notre sol doit nous faire prendre au sérieux la prévision de l'illustre homme d'Etat. On a, pour ainsi dire, « rasé » la terre française depuis plus d'un demi-siècle. Dévastation où nous voyons à l'œuvre un bûcheron sinistre : *le fisc !*

Oubliée, cette grande leçon d'administration publique donnée par la Convention, en l'An IV de la République : « *De la conservation des forêts dépend le succès de l'agriculture, du commerce, des manufactures et des arts...* » Les conservateurs de nos forêts, en dépit de leur zèle, sont, par la faute des lois,

(1) *Annales des Epiphyties et de phytogénétique.* Nouvelle série, t. III, fasc. 3, 1937.

impuissants à les bien conserver. On a tant déboisé et si peu reboisé que nous devons, chaque année, acheter pour plus de 2 milliards de bois à l'étranger... Par malheur, le problème de notre approvisionnement par nos merveilleux bois coloniaux n'a pas encore été résolu !

De ce triste état de choses, un sénateur avisé donnait un jour la raison : « Notre ruine forestière, disait-il, est due uniquement à l'exagération de nos *lois fiscales et successorales*, qui vont directement à l'encontre de tout esprit d'épargne et de continuité ». Durant trop longtemps, les taux fiscaux imposés aux terrains forestiers se sont élevés jusqu'à 100 pour 100 du revenu annuel. Les correctifs apportés ont été beaucoup trop tardifs et trop timides. De même, « la déforestation successorale » a fait son œuvre. Les héritiers de biens forestiers, pour payer le fisc, ont été contraints de livrer leurs arbres à la hache.

C'est donc bien la *hache du fisc* qui a dénudé notre sol. Qu'en résulte-t-il ?

Avec l'arbre disparu, disparaît le régulateur naturel du régime, des pluies et des vents. Il n'y a plus de « barrière » contre les tempêtes, les inondations, les sécheresses ruineuses. La preuve en est fournie par le déboisement du Massif Central.

Autrefois, ce Massif était l'admirable régulateur du climat français. Mais le déboisement a sévi sur près de 90 pour 100 de sa superficie boisée. Alors, les tempêtes du Nord-Ouest s'abattent, sans obstacle, sous forme de mistral sur notre Provence. Les vents desséchants du Nord-Est ne « s'abreuvent » plus à une végétation devenue squelettique et leurs souffles avides brûlent notre Languedoc et notre Gascogne. Ils attisent les incendies périodiques de nos sapinières landaises.

Néfaste, par un excès de sécheresse, à nos régions méridionales, le déboisement du Massif ne l'a pas été moins à notre région parisienne, par un excès d'humidité. Vents et nuages du Sud-Ouest, porteurs de pluie, ne recontrent plus « la pompe aspirante » de ses forêts disparues qui protégeaient l'Ile-de-France. Et des pluies surabondantes ont « noyé » le bassin de la Seine.

D'où fréquence des « calamités publiques ». *Plus d'un milliard d'impôts, en trois années, pour secours aux sinistrés...*

Autres constatations. Nos trente départements qui ont été le plus furieusement déboisés se sont le plus rapidement dépeuplés. La main-œuvre a manqué. Des terrains sont en friche. Par contre, nos départements exceptionnellement reboisés se sont repeuplés. Exemple : en Sologne, où la population a augmenté de 22 pour 100, depuis le reboisement.

Enfin, régions boisées sont régions de tourisme. Fontainebleau, Vosges, Jura, Côte d'Azur, la Baule, etc. Et le tourisme, c'est de la richesse qui circule.

Par l'arbre, prospérité. Sans l'arbre, ruine. La protection de l'arbre est question d'Etat.

Or, l'État, gros propriétaire forestier, est mauvais propriétaire. En moins de cinquante ans, il a laissé dévaster plus de 1.600 hectares de ses forêts. Voilà treize ans, le Parlement a bien voté une loi décidant le reboisement de 15.000 hectares dénudés par la grande guerre. Cette loi est demeurée lettre morte, ou à peu près. Cependant, nous devons signaler que depuis 1935, à l'aide de crédits mis à la disposition de l'administration des Eaux et Forêts, pour lutter contre le chômage, près de 4 000 hectares de terrains domaniaux,

dont 840 dans l'Hérault ont pu être reboisés. D'autres reconstitutions sont poursuivies depuis.

En contre-partie, nos plus belles forêts domaniales, en dépit de la vigilance de l'Administration des Eaux-et-Forêts, sont progressivement envahies et abattues par les bénéficiaires de marchés, parfois singuliers, passés avec l'État C'est une sorte de lèpre dont l'État, imprévoyant ou « complaisant », facilite l'extension.

Pour que la France ne « périsse pas faute de bois », selon le mot terrible de Colbert, un reboisement progressif de 400.000 hectares au minimum s'imposerait. Coût : 40 millions par an. Est-ce trop pour une entreprise de salut national, tandis que des dépenses, se chiffrant à des milliards, sont maintenues pour l'entretien de ruineux monopoles et offices ?

Enfin, le Parlement fabrique de tels paradoxes, que les lois votées sous prétexte d'encourager le reboisement n'ont réussi qu'à décourager les mieux intentionnés....

Au vrai, il manque à la France, que tant de politiques ont desservie, une « politique de l'arbre », qui lui serait utile. Coordination de plusieurs actions : psychologique, fiscale, sociale, scientifique.

Pour y suppléer, intervient l'apostolat méritoire de quelques pionniers du reboisement : Touring Club de France, Société des Amis des arbres, Association Nationale et Industrielle du bois. Mais notre pays pâtit d'une absence de conception et de direction politiques, pour cette « conservation des forêts », qui apparaissait justement indispensable aux grands Conventionnels de l'an IV de la République.

Nous attendons l'homme d'État qui inscrira dans son programme la résurrection de l'arbre.

Car, ce que les artifices des lois de circonstance ne peuvent faire pour nos sillons et les rudes travailleurs qui les cultivent, l'arbre, bienfaiteur naturel, le ferait !

ROBERT VEYSSIÉ.
(*Vendémiaire*)

UN PEU DE SAGESSE

Nous en avons besoin.

A cette place nous nous sommes élevé en temps utile contre le vent de folie destructive qui, soudain, a déferlé sur la majorité des esprits parce qu'il a plu à la nature de nous donner, pendant deux années consécutives, de splendides récoltes de blé et de vin.

Incompréhension hnmaine ! au lieu de bénir cette générosité on l'a blamée.

Il est vrai que cette abondance inaccoutumée tombant sur un marché désuet, à l'horizon étroitement borné par la ligne tortueuse des seuls petits profits possibles, uniquement occupé à scruter méticuleusement les chances, si petites soient-elles, de hausse, de stabilisation ou de baisse des prix des denrées agricoles, suivant que les récoltes sont inférieures, égales ou supérieures aux besoins de la consommation ; sans large horizon ; sans aucun esprit de justice, devait y produire un rude choc. Elle y a déclanché la panique et créé ce cruel parodoxe : engendrer la plus noire misère au moyen de la plus grande richesse.

Des imaginations fertiles en remèdes héroïques décrétèrent que : tous les excédents devaient être impitoyablement détruits. Les porcs se gavèrent d'excellents blés, les alambics de très bons vins. Car, la nature faisant fi des principes des hommes, celui-ci en particulier : « la qualité s'obtient au détriment de la quantité et inversement », nous avait donné, en même temps, qualité et quantité.

Grands enfants, nous avons agi comme si, désormais, toutes les années à venir devaient, inévitablement, être semblables aux deux dernières, ne nous souvenant plus, qu'hier encore, pendant plusieurs dizaines d'années la production avait tout juste suffi aux besoins, que parfois même elle avait été déficitaire et qu'on avait dû avoir recours à l'étranger.

Nous avons même imposé le malthusianisme à demain en décrétant : malfaiteur public tout laboureur laborieux qui oserait ensemencer en blé un arpent de plus que les années précédentes, indésirable une partie du vignoble.

Nous avons agi comme si la terre était une usine dont on peut à son gré régler la production en qualité et en quantité.

Après la guerre le chef d'une grande industrie, pour utiliser une partie de ses gros bénéfices, avait acquis plusieurs domaines agricoles. Un jour, il réunit ses régisseurs et leur parla ainsi :

« Depuis que vous êtes à mon service vous avez produit les quantités respectives « suivantes. Je les trouve nettement insuffisantes. Désormais vous produirez comme « suit ». Il précisait des chiffres.

Ahurissement des régisseurs qui n'échappa pas au maître. Pesant bien sur les mots il déclara :

« Dans mes usines, je fixe la production à une unité près et je suis scrupuleu- « sement obéi, j'entends qu'il en soit de même pour mes exploitations agricoles ».

Alors le plus vieux des régisseurs prit la parole :

« Nous vous donnons l'assurance que chacun de nous fera tout ce qui lui est « possible, pour que vos terres soient bien cultivées, mais nul ne peut s'engager « à un chiffre de production. *La terre n'est pas une usine.* L'homme sème, plante, « cultive et la nature se réserve le soin de produire. Les récoltes ne sont certaines « que mises dans les greniers, dans les granges et les celliers. Jusqu'au jour de la « cueillette nul ne peut préciser quantité et qualité. Ce ne sont pas toujours les « années où les terres sont les mieux cultivées que les récoltes sont les meilleures « ni celles où elles le sont le moins qu'elles sont les moins bonnes. Jusqu'au « dernier moment la nature garde jalousement sont secret et « ceux de la terre » « doivent subir tous ses caprices ».

L'ancien brillant polytechnicien, l'industriel averti dont l'opinion faisait autorité mit longtemps à comprendre cette simple leçon des choses que connaît, dès son enfance, le plus naïf des paysans.

Non la terre n'est pas une usine que l'on gouverne à son gré. Son sein reste plein du mystère qui échappe à la faible intelligence de l'homme et dont elle se réserve seule le soin de féconder le travail (1).

---

(1) Puisque l'homme n'est pas maître de régler annuellement ni la qualité ni la quantité des produits agricoles il faut, bon an mal an, accepter ce que la nature veut bien nous donner Et l'on s'explique mal pourquoi le commerce, écho soi-disant de la consommation, s'obstine à réclamer ce que l'on n'a pas : par exemple des vins à faible degré

C'est pour celà que le ciel a donné à l'homme la parabole des sept vaches maigres et des sept vaches grasses et aussi l'exemple de Joseph fils de Jacob qui mit de côté, dans les années d'abondance, les excédents au lieu de les détruire et sauva ainsi de la famine le peuple d'Egypte quand vinrent les années de disette.

Qu'on ne s'y trompe point malgré les siècles, malgré les progrès de la science, la nature reste tout aussi capricieuse et ce n'est toujours que par la sagesse et la prévoyance que l'homme évitera d'être la malheureuse victime de ses excès.

Nous n'avons pas hésité à qualifier crime la destruction de denrées qui nous seraient un jour utiles, à préconiser la solution du problème, « *en élevant la consommation au niveau de la production et non, comme on l'a fait jusqu'à ce jour, en abaissant la production au niveau de la consommation* », à proclamer qu'un jour viendrait qui nous ferait regretter ces destructions irréfléchies.

Hélas ! nous ne pensions pas que, sur ce dernier point, les événements allaient nous donner raison si tôt.

1934-1935. Surabondance.

1936. Récolte en blé à peine suffisante aux besoins.

1937. Nettement déficitaire. Les milieux autorisés estiment à environ 15 à 20 millions de quintaux les quantités à demander à l'étranger, à 250 fr. le quintal.

Pour le vin : 1936 est nettement déficitaire. C'est grâce aux 16 millions d'hectolitres que la sagesse des vignerons a su conserver que nous faisons, cette année, la soudure de justesse et encore parce que la récolte a été en avance de 15 jours.

1937 se présente comme presque déficitaire. Il n'y a pas de stocks, il faudra se résoudre à boire moins de vin et à le payer plus cher ou à en demander à l'étranger encore plus cher.

Pauvre balance commerciale !!! Elle n'a pas besoin de pareils accidents pour être mise à mal.

Et voilà comment, faute de prévoyance et de sagesse, se ruinent les pays les plus riches.

Assainir les marchés agricoles, certes est indispensable ; non pas en détruisant les excédents, mais en les mettant en réserve pour les années creuses, tout au moins ceux provenant des denrées de bonne qualité et en cherchant, comme dit plus haut, à mettre la consommation au niveau de la production.

Ici les objections qui, pour la plupart, ne reposent sur aucun argument solide:

A. — *C'est difficile de conserver de grosses quantités, la place manque.* — D'abord rien n'oblige à conserver **tous** les excédents surtout en année pléthorique, mais d'en stocker une grosse partie, la meilleure. Tous les greniers ne sont pas pleins, aussi bien ceux des producteurs de blé que ceux des minotiers et les magasins généraux peuvent contenir plus qu'on ne peut leur en donner. D'autre part, les

---

alcoolique lorsque les titres sont généralement élevés et des vins à titre alcoolique élevé lorsque la récolte comporte surtout des vins à faible degré. La première formule est particulièrement à la mode *et en complète contradiction avec la politique de revalorisation du vin par la qualité.* Puisque le commerce se targue de défendre les intérêts de la consommation son premier devoir est, sitôt la valeur des vins connue, de fixer sa clientèle sur la qualité des produits qu'il peut lui servir et non pas prendre ce prétexte pour dévaloriser les produits de qualité supérieure et de spéculer sur cette carte.

vignerons ont bien sû conserver 16 millions et plus d'hectolitres de vin et les chais des négociants en auraient bien contenu tout autant, sinon plus.

B. — *Ces denrées sont périssables, il y a danger à les conserver.* — Le blé trouvé dans les tombes des Pharaons après plusieurs milliers d'années avait, nous a-t-on dit, conservé jusqu'à ses facultés germinatives ; nos blés actuels peuvent bien conserver leur valeur boulangère 2 ou 3 années. Quant au vin, convenablement soigné, tout le monde sait qu'il gagne en vieillissant. Mais, en admettant même que l'objection puisse avoir une valeur, si petite soit-elle, la logique répond : Rien n'oblige à conserver indéfiniment la même denrée pour constituer les stocks, il suffit, dès la nouvelle récolte, de consommer les stocks anciens et de les reconstituer avec des denrées de bonne qualité de l'année.

C. — *Les stocks pèsent sur le marché et le commerce ne consentira pas à relever les prix tant qu'il connaîtra leur présence.* — En effet, un certain commerce a crû devoir lancer un jour ce « slogan » :

« Stocker c'est emmagasiner de la baisse » tandis que la sagesse répond : « C'est emmagasiner la sécurité pour demain ».

Ecoutez cette histoire :

Nous avons eu un petit frère excessivement gourmand. Il refusait de manger sa soupe et le reste pour mieux se gâver de confitures et de gâteaux. Un jour le père déclara péremptoirement qui si Auguste — c'était le nom du petit frère — ne mangeait pas comme tout le monde, il serait désormais privé de dessert. Ces paroles n'émurent pas outre-mesure notre bambin qui comptait sur la faiblesse de notre mère et la complicité de la grand'mère pour arriver, quand même, à ses fins. Mais la vigilance du père ne fut point prise en défaut et Auguste dût aller au lit sans manger. Une deuxième tentative de sa part n'ayant pas mieux réussi, il comprit que la partie était perdue pour lui, et à partir de ce jour il mangea comme tout le monde, eut sa part de dessert comme tout le monde, sans plus, les excédents, quand il y en eut, étant reportés au lendemain. Aujourd'hui Auguste est un bel homme en train de doubler gaillardement le cap de la cinquantaine. Ces lignes lui ont été soumises. Il a bien ri à ce rappel du passé et a déclaré : « Je voudrais faire connaître aux lecteurs du *Progrès Agricole et Viticole* combien je bénis la sévérité de mon père à mon égard, sans elle je me serais abandonné à mon exécrable penchant de gourmandise qui m'aurait conduit, sans nul doute, à être la malheuse victime de quelque affreuse maladie ».

Comme Auguste, le commerce, qui longtemps, a bénéficié de beaucoup de faiblesses et de complaissances, s'assagira lorsqu'il comprendra que les stocks ne sont pas pour lui où qu'il n'y touchera que lorsque besoin sera ; et, un jour, il bénira la sagesse de ceux qui lui ont assuré la sécurité en le délivrant des affres de la spéculation.

D. — *La loi de l'offre et de la demande ne pourra plus jouer.* — Au contraire, elle jouera normalement parce que sans entraves.

Dans les échanges qui font l'activité économique d'un pays *seules deux parties comptent : la production et la consommation. Tout le reste n'est qu'accessoire, donc pas indispensable.* Quand la fermière va au bourg voisin vendre ses œufs, ses

volailles, son beurre, et la ménagère qui les lui achète sans intermédiaire, toutes deux accomplissent l'acte essentiel des échanges (1). La production offre ses produits, et la consommation les lui demande suivant ses besoins. Voilà la véritable loi de l'offre et de la demande dépouillée de tout artifice. Equilibre entre l'offre et la demande est la sécurité économique.

Le producteur et le consommateur souvent éloignés l'un de l'autre ne pouvant se mettre en contact direct ont laissé, pour faciliter leurs relations, se créer un organisme intermédiaire : le commerce. Le rôle du commerce est uniquement celui de commissionnaire. Il doit enregistrer les demandes de la consommation, les offres de la production, prendre les denrées chez cette dernière et les remettre à la première moyennant une juste rémunération de son travail. Mais, lorsque le commerce prend à son compte, dans un but spéculatif, des marchandises dont la consommation n'a nullement un besoin immédiat, il sort de son rôle et fausse la loi de l'offre et de la demande. De même lorsqu'il vient à livrer une marchandise dont il n'est pas sûr ni de l'existence ni du prix au moment où la consommation en éprouvera le besoin. Or, depuis de trop longues années, le commerce est sorti de son rôle. Ses actes ayant un but purement spéculatif, il en est arrivé à impossr **ses** prix à la production et à la consommation sans se soucier des intérêts de ces deux parties essentielles, ne cherchant que son intérêt propre ; d'où mécontentement général : du producteur qui n'obtient pas un prix rémunérateur, du consommateur qui paie trop cher (2).

Dans ces conditions, un grand changement dans les méthodes économiques devenait inévitable. Coûte que coûte il faut tuer à jamais l'hydre infernal : la spéculation, qui a trop favorisé l'économie libérale pour le plus grand malheur de tous.

Désormais l'économie libérale cède la place à l'économie dirigée.

En apparence tout au moins, l'économie dirigée est chose délicate, mais point après examen. Il suffit que l'homme se dépouille un peu de son égoïsme personnel et ait un peu plus le sens de la justice.

Ce qui importe par dessus tout : c'est que le producteur obtienne des prix convenables qui lui permettent de vivre honorablement et l'encouragent à perfectionner ses rendements en quantité et qualité ; ensuite que le consommateur ne paie pas un prix exagéré, au seul bénéfice d'un intermédiaire jouant le rôle de parasite.

Or on arrive très bien à celà en établissant loyalement le prix de revient d'un produit chez le productenr, à ce prix de revient doit s'ajouter la rémunération du travail du producteur et cet ensemble forme, ce que l'on vient de désigner d'un mot très heureux : **Le prix social**.

Le prix social établi il convient d'y ajouter les frais qui grèvent ce produit pour

---

(1) Ce que les individus éloignés sont incapables de faire n'est pas impossible aux collectivités. Coopératives de production, Coopératives de consommation en contact direct et permanent peuvent avantageusement remplacer l'intermédiaire.

(2) La grande majorité du commerce consciente de son devoir n'est nullement responsable de cette atmosphère qu'elle a été impuissante à empêcher.

C'est état de chose œuvre de « commerçants » — sic — sans scrupules ni conscience gêne autant la majorité du commerce que la production et la consommation.

atteindre le consommateur, la chose est très facile et automatiquement le consommateur sait ce qu'il doit payer ce produit à sa table.

Exemple : le prix social d'un hectolitre de vin de 10° est de 160 fr. les frais qui le grèvent sont de 130 fr. par hecto total 290 fr. Le consommateur sait qu'au prix de 2 fr. 90 il peut boire un litre de vin type moyen 10°, qu'avec quelques centimes en plus ou en moins il doit avoir une qualité supérieure ou inférieure à la moyenne (1).

Ceci bien établi, plus de spéculation possible, plus de hauts et de bas prix exagérés, plus de différences scandaleuses dans le cours de l'année qui donnent une bien triste impression sur l'esprit de justice et d'ordre de la société actuelle.

Il est incontestable que nous sommes engagés dans la voie de la probité et de la sécurité économique qui donneront la quiétude à tout le monde. Mais il faut que chacune des parties, production, consommation, commerce soit bien convaincue que celà exige de la part de tous une rigoureuse discipline dictée par la justice le bon sens et la sagesse (2).

G. Bènes.

TRAITEMENT D'HIVER AU VERGER

Chacun sait combien les cultures fruitières sont parfois négligées, ce qui leur est fort dommageable, alors que l'agriculteur, pour une somme *modique,* peut leur redonner santé et vigueur.

C'est le but du traitement d'hiver, d'assurer le nettoyage général de l'arbre, en détruisant mousses, lichens, algues, vieilles écorces, qui entretiennent l'humidité et favorisent au printemps le développement de champignons parasites (tavelures), en même temps que divers insectes : anthônome, larve du ver des fruits, œufs de chenilles, pucerons, cochenilles, kermès, etc..., y trouvent un excellent refuge.

Ce traitement peut être effectué pendant une assez longue période, depuis la chute des feuilles jusqu'avant le gonflement des bourgeons (soit de novembre à fin mars généralement, mais variable selon les régions).

Le permanganate est à utiliser, dans ce cas, avec un *lait de chaux ;* ce dernier, outre son action favorable sur les cryptogames, assure à la bouillie une *meilleure adhérence.*

La *formule,* très simple, est la suivante :

permanganate de potassium : 350 à 500 grammes,
chaux grasse : 3 kilogrammes.

Sur des sujets non encore traités et recouverts de mousses et lichens, adopter la dose maximum (500 grammes), pommiers à cidre par exemple, vieux poiriers, etc..., sinon, s'en tenir à 350 ou 400 grammes.

---

(1) La chambre de Commerce de Paris, section des vins, à chaque changement notable, dresse la liste des frais qui grèvent l'hectolitre de vin de la production à la consommation.

(2) Dans une deuxième partie nous étudierons les deux méthodes d'économie dirigée mises en œuvres pour les denrées agricoles : Le statut viticole, L'office du blé.

Préparation de la bouillie. — Le permanganate est généralement livré en boîtes de 1 kilo ou en fûts métalliques de 10-25-50 kgr.

Syndicats et droguistes détiennent ce produit.

La chaux vive vaut actuellement 0 fr. 60 à 0 fr. 70 le kilo ; elle peut être achetée aux Syndicats ou chez un entrepreneur de bâtiments.

Pour la *préparation, opérez de la façon suivante :*

1° Dans *un premier récipient* (métallique de préférence), placez la chaux grasse en pierres (3 kgr.) et éteignez-la en versant très peu d'eau.

Lorsque tous les morceaux se sont émiettés, ajoutez à nouveau un peu d'eau et agitez bien le mélange, puis complétez à 100 litres votre lait de chaux.

2° Disposez d'un *deuxième récipient,* de contenance égale au premier.

Prenez *un seau métallique* et prélevez 10 litres de lait de chaux dans lesquels vous verserez peu à peu 125 grammes de permanganate. Agitez en même temps le lait de chaux (une mesure contenant 62 grammes de permanganate se trouve dans chaque boîte ; mettez alors 2 mesures).

Si vous disposiez d'eau chaude, la dissolution n'en serait que plus rapide.

Versez cette solution concentrée de permanganate dans le deuxième récipient.

Si vous devez dissoudre 500 grammes de permanganate, renouvelez quatre fois l'opération et versez le produit de vos quatre dissolutions dans le premier récipient.

Mélangez intimément le tout par un brassage énergique.

Il est possible de préparer rapidement à la ferme, le matin, pour la journée, une solution concentrée de permanganate, grâce à un peu d'eau chaude.

Seul le lait de chaux reste alors à obtenir sur place et le mélange est exécuté dans le minimum de temps.

Quant aux *pulvérisateurs, tous* peuvent être utilisés, aucun risque n'étant à redouter pour le métal.

Le *prix de revient de* cette bouillie varie de *6 à 8 fr. l'hectolitre,* selon sa concentration, de sorte que son emploi ne conduit pas à une dépense exagérée.

Cette notion du prix de revient étant primordiale à l'heure actuelle, nous pensons que cette formule servira l'intérêt de tous ceux qui comptent, et ils sont nombreux aujourd'hui.

C. Houdayer,
Professeur d'Agriculture.

LE CHIEN DE BERGER

Qui ne connaît cette brave et intelligente bête à qui, comme l'on dit communément, il ne manque que la parole, ce collaborateur dévoué et courageux du berger à qui revient une large part dans le succès de l'éleveur de moutons ?

Qui ne l'a vu courant sans relâche et soufflant, la langue pendante, à côté du troupeau, attentif au moindre écart des moutons et au plus imperceptible signe du berger ?

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1937-1938 (Mois d'Octobre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	6.971	13.738	30.321	65.440	54.685
2	Aisne	5.554	7.138	35.354	71.677	65.836
3	Allier	10.231	18.795	50.913	110.776	69.797
4	Alpes (Basses-)	1.511	5.353	6.319	12.763	6.789
5	Alpes (Hautes-)	967	1.970	9.845	20.980	10.687
6	Alpes-Maritimes	3.759	3.904	68.502	111.905	44.731
7	Ardèche	30.616	51 837	24.818	48.407	43.024
8	Ardennes	4	6	20.076	41.191	34.668
9	Ariège	349	1.002	14.259	30.049	11.598
10	Aube	4.983	7.016	34.720	75 224	72.664
11	Aude	397.137	867.693	46.451	86.623	133.565
12	Aveyron	2.634	5 071	34.666	74.633	25.285
13	Bouches-du-Rhône	82.161	183.972	106.388	196.627	124.502
14	Calvados	»	»	14.582	32.033	38.667
15	Cantal	1	2	27.255	55.138	28.921
16	Charente	3.818	9.796	32.369	72.264	41.187
17	Charente-Inférieure	23.976	51.307	34.207	82 786	61.704
18	Cher	2.122	4.937	35.020	74.813	54.624
19	Corrèze	351	560	25.101	54.559	30.169
21	Côte-d'Or	22.375	34.254	56.393	111.442	387 125
22	Côtes-du-Nord		»	15.930	33.359	37.956
23	Creuse	»	»	27.540	63.459	37.461
24	Dordogne	41.463	77.578	28.353	65.649	42.343
25	Doubs	18	22	50.476	104.896	99.296
26	Drôme	12.162	18.866	18.494	34.298	40.414
27	Eure	3	3	10.010	19.316	16.131
28	Eure-et-Loir	»	6	25.556	52.463	49.624
29	Finistère	»	»	67.965	137.583	113.740
30	Gard	458.767	754.982	45.752	87.686	93.483
31	Garonne (Haute-)	26.776	37 374	47.700	101.597	57.889
32	Gers	59.402	111.012	10.003	22.945	30.528
33	Gironde	290.910	495.382	147.613	277.199	949.955
34	Hérault	829.224	1.879.235	57.765	114.303	529.743
35	Ille-et-Vilaine	»	»	14.558	28.100	38.460
36	Indre	9.180	11.073	19.201	47.222	26.370
37	Indre-et-Loire	36.562	57.295	35.192	76.724	93.215
38	Isère	21.122	29.737	56.626	120.473	97.643
39	Jura	4.733	10.032	28.916	57.945	53.178
40	Landes	17.417	33.803	25.007	54.337	31.162
41	Loir-et-Cher	65.022	92.145	25.089	54.845	80.282
42	Loire	6.278	13.330	104.162	211.763	160.631
43	Loire (Haute-)	200	276	39.464	80.497	65.507
44	Loire-Inférieure	38.476	66.603	85.909	175.388	132.468
45	Loiret	7.171	12.341	44.054	87.076	99.392
46	Lot	6.790	12.456	10.334	25.424	10.056
47	Lot-et-Garonne	40.587	59.833	20.688	48.926	40.526
48	Lozère	126	302	9.425	21.235	13.534
49	Maine-et-Loire	26.479	47.037	34.605	68.282	151.345
50	Manche	»	»	6.511	14 758	20.796
51	Marne	97.474	134.723	104.914	213.925	1.298.891
52	Marne (Haute-)	308	469	27.206	55.360	45.212
53	Mayenne	»	4	4.072	7.930	14.284
54	Meurthe et-Moselle	390	578	82.488	172 276	153.980
55	Meuse	805	632	34.494	71 997	52.372
56	Morbihan	178	217	19.581	37.695	37.628
57	Moselle	1.823	2.120	35.969	64.158	70.147

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois d'Octobre	Total depuis le début de la campagne	Mois d'Octobre	Toteal depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	2.391	3.287	36.877	79.326	67.832
59	Nord		»	103.148	199.512	287.387
60	Oise	»	2	36.109	67.870	43.235
61	Orne			5.785	11.008	17.139
62	Pas-de-Calais			47.052	100.853	109.371
63	Puy-de-Dôme	9.672	18.465	70.017	142.903	95.479
64	Pyrénées (Basses-)	4.161	7.589	52.553	107.031	76.156
65	Pyrénées (Hautes-)	696	1.381	20.251	44.801	23.282
66	Pyrénées-Orientales	256.332	559.644	34.041	65.514	123.045
67	Rhin (Bas-)	23.630	33.154	36.690	63.013	117.897
68	Rhin (Haut-)	51.577	69.164	55.474	95.159	117.449
69	Rhône	43.787	89.999	149.306	304.087	320.800
70	Saône (Haute-)	913	934	40.361	83.118	64.666
71	Saône-et-Loire	43.808	93.812	73.300	148.817	208.600
72	Sarthe	366	715	13.233	27.183	23.968
73	Savoie	9.678	16.022	28.530	59.903	49.918
74	Savoie (Haute)	3.429	3.739	29.416	58.803	59.203
75	Direction de la Seine	«	»	514.454	990.854	1.441.384
	Direction des droits d'entrée			320.884	624.631	852 543
76	Seine-Inférieure	»	»	94.304	196 842	173.695
77	Seine-et-Marne	38	[illegible]	42 505	85.584	90.649
78	Seine-et-Oise	59	94	90.746	175.800	191.249
79	Sèvres (Deux-)	4.922	8.790	29.904	63.235	33.748
80	Somme	»	»	28.509	59.521	61.227
81	Tarn	83.658	111.648	27.254	56.746	55.418
82	Tarn-et-Garonne	25.890	36.288	11.866	23.325	14.887
83	Var	138.210	291.038	85.936	149.039	83.997
84	Vaucluse	99.353	194.240	21.342	39.164	154.077
85	Vendée	19.352	32.512	24.209	46.879	23.622
86	Vienne	28.858	45.124	22.244	47.928	35.945
87	Vienne (Haute-)	46	66	42.922	92.432	62.512
88	Vosges	704	723	54.475	107.509	104.793
89	Yonne	5.204	9.177	29.316	59.903	65.359
	Total pour la France.	3.555.599	6.800.692	4.402.184	8.818.712	11.475.305
	Algérie					
	Alger	549.809	1 135.985	32.947	64.618	503.070
	Constantine	122.146	237.484	16.034	33.381	32.059
	Oran	596.709	1.286.943	28.184	60.485	2.483.785
	Total pour l'Algérie	1.268.664	2.660.412	77.165	158.484	3.018.914

La production et le mouvement des alcools en septembre

La production s'élève à 866 787 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 794.878 dont 78.560 hl. d'alcools libres provenant, de la distillation des vins, 1.120 hl. ; des piquettes et lies de vins 18.612 hl. ; des marcs de raisin, 23.310 hl. ; des pommes et poires, 15.970 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 13.845 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 24 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 337 hl. ; de synthèse, grains et divers, 119 hl. ; de cognacs et armagnacs, 821 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 4.402 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 16.960 hl., dont 131 hl. d'alcools de vin et 16.829 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 54 949 hl. — Aux importations, 27.038 hl., parmi lesquels 4.457 hl. d'Algérie ; pour les exportations 17.725 hl.

Le stock est de 2.802 337 hl. dont 1.301 322 hl. d'alcools libres.

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois d'Octobre 1937.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS D'OCTOBRE 1937

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	par pays d'origine
Espagne	«	»	1.968	«	»	52	2	2.022
Grèce	»	201	«	»	»	38	»	239
Hongrie	»	435	2.470	«	«	»	«	2.605
Italie	»	2	770	»	10	8	1	791
Pays-Bas	»	391	»	»	»	«	»	391
Portugal	»	«	68	»	»	9.290	17	9.375
Etats-Unis	«	1.800	»	»	»	»	»	1.800
Autres îles de l'Océanie	»	708	»	»	»	»	»	708
Union Sud-Africaine	1	«	»	»	«	»	»	1
U. E. Belgo-Luxembourgeoise	»	243	«	«	1	»	»	244
Allemagne	«	40	«	»	12	»	«	52
Suisse	«	«	1	»	4	»	»	5
Autres pays étrangers	»	33	«	»	»	»	»	33
Total des quantités importées de l'étranger	1	3.853	4.977	«	27	9 388	20	18.266
Afrique occidentale française	9	3	»	»	»	«	»	12
Algérie	1	4.912	1.279.445	11	66	1.371	24	1.285 830
Tunisie	«	39 747	97.663	»	2	1.726	»	139.138
Maroc (zone française)	»	»	1.675	»	«	»	»	1.675
Indochine française	»	562	«	«	«	«	»	562
Total des quantités entrées en France	11	49.077	1.383.760	11	95	12.485	44	1.445.483

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE SEPTEMBRE 1937 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	Autres d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	par pays de destination
Suède	998	«	86	348	6	80	141	1.629
Norvège	206	23	177	187	31	10	21	655
Danemark	891	180	26	33	14	8	3	1,155
Finlande	189	193	167	36	98	»	28	711
Grande-Bretagne	2.786	1 877	3.391	664	282	183	1.212	10.395
Allemagne	2 050	1.816	199	10	14	6	122	4.217
Pays-Bas	1.978	211	341	200	404	14	30	2.878
U. E. belgo-luxembourgeois	8 216	3.621	1.204	141	502	1.526	706	15.916
Suisse	882	14.583	141	29	31	37	58	15.761
Pologne	441	152	52	22	16	2	»	685
Brésil	113	30	82	58	14	«	37	334
Canada	1.504	279	215	341	148	188	205	2.880
Argentine	533	95	335	59	39	«	208	1.269
Etats-Unis	28	2	2.933	1.041	824	«	2.098	6.926
Mexique	528	10	40	4	3	»	«	585
Japon	503	90	12	21	2	12	15	655
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	74	63	59	63	23	»	24	306
Vénézuela	89	2	63	14	10	»	8	186
Indes néerlandaises	28	7	99	65	1	3	17	220
Egypte	91	119	87	9	29	«	3	338
Algérie	7	12	439	74	66	66	902	1.566
Tunisie	6	3	158	15	53	3	211	449
Maroc (zone française)	14	23	211	15	31	3	321	618
Afrique occidentale française	2.021	1.886	110	41	37	«	239	4.334
Madagascar	1.515	2.548	68	3	25	5	121	4,285
Indochine française	310	1.228	236	13	54	67	305	2.213
Réunion	136	1.363	13	23	4	56	86	1.681
Cameroun (mandat français)	163	59	10	23	2	«	89	346
Martinique	624	1.049	79	63	2	116	124	2.057
Guadeloupe	536	1.690	67	11	1	8	115	2.428
Afrique équatoriale française	234	161	16	12	447	«	20	590
Autres pays	865	759	968	306	182	136	584	3.800
Totaux	28.559	34.134	12.084	3.944	2.795	2.529	8.023	92.068

Sa toilette est généralement négligée. Le chien de berger est le moindre souci du fermier et de l'éleveur. On ne paie guère en soins et en attentions les services que rend ce fidèle serviteur. Il se reproduit souvent au hasard, au petit bonheur, d'où ces types de chiens de berger, hybrides et bâtards, produits par on ne sait quels aventureux croisements.

Depuis un certain nombre d'années déjà, on s'est évertué à remédier à cet état de choses. Des sociétés, des clubs se sont fondés qui se sont donnés pour mission de mettre un terme à ces fâcheux errements, d'inciter les éleveurs et les cultivateurs à sélectionner les races et à conserver les types dans toute leur pureté.

Ces races — nous ne parlerons ici que des races françaises — sont au nombre de quatre.

D'abord le *Berger de Beauce,* ou *Beauceron,* ou *Bas rouge,* qui est un chien noir ou noir et feu, c'est-à-dire ayant l'extrémité des pattes fauve froment. C'est d'ailleurs cette particularité de la robe qui vaut à l'animal, dans les régions de Beauce où il est le plus communément utilisé, le nom de Bas Rouge. On le rencontre encore, mais plus rarement, avec un pelage gris, il est dit alors « danoisé ».



Beauceron

Il mesure à la hauteur de l'épaule de 68 à 70 centimètres. Les oreilles, en général coupées, sont portées droites, la queue est entière, le poil est court. Enfin, caractère auquel les éleveurs de beaucerons attachent beaucoup d'importance, l'animal doit posséder un double ergot aux membres de derrière.

Ce chien est vigoureux, actif, intelligent et donne des résultats remarquables à la suite d'un bon dressage.

A côté du Berger de Beauce qui est le chien classique du chien de berger, il faut citer le *berger de Brie* ou *Briard,* qui, lorsqu'il est utilisé à la garde des troupeaux est un chien rustique, souple et bien proportionné, d'une taille moindre que le berger de Beauce (0 m. 58 à 0 m. 60), son poil est long, fluxueux et sec, ce qui lui donne une face embroussaillée dans laquelle on devine plutôt qu'on ne voit, des yeux fort doux et pétillants d'intelligence. La robe est noire, grise ou fauve. Comme le beauceron, il doit posséder aux membres postérieurs un double ergot.

Ce chien, bien que très apprécié pour sa douceur et son intelligence à

la garde des troupeaux, est moins utilisé que le beauceron. La longueur de son poil, qui lui donne un aspect hirsute et crotté quand il fait mauvais temps, est une des raisons de cet abandon. D'ailleurs, le Briard abandonne de plus en plus les campagnes pour passer à la ville dans la catégorie des chiens de luxe.



Briard

A citer encore parmi les chiens de berger français, un brave petit chien aux yeux vifs et pétillants, extrêmement remuant et agile, courageux et actif, au poil long et à la robe grise. C'est le « *Berger des Pyrénées* » qui a charge de la garde des troupeaux en montagne et n'hésite pas à les défendre, au péril de sa vie, contre les incursions d'ennemis redoutables, comme les ours.

Pour être complet je dois ajouter à cette liste le « Berger Picard » d'aspect griffon, dit le standard, c'est-à-dire à poil mi-long. C'est un chien gris, gris-noir ou gris-roux. Il est de taille moyenne, comme le berger de Brie, d'aspect restique, mais élégant dans ses formes. Ici pas d'ergots aux membres postérieurs. Cette bête, pleine de vivacité et d'intelligence, est particulièrement appréciée en Picardie et dans le Nord. La race semble toutefois n'être pas encore tout à fait définitivement fixée.

Voici donc rapidement présentés les auxiliaires de nos bergers auxquels ils rendent des services tels qu'on a pu dire que s'il ne pouvait y avoir de bons troupeaux sans bons bergers, il ne pouvait y avoir de bons bergers sans bons chiens. Que ce soit pour la sortie du troupeau, pour sa conduite, pour sa tenue au pâturage, pour sa rentrée à la bergerie, le chien est là, harcelant les paresseux, ramenant les égarés, gardant jalousement, comme un douanier la frontière, la limite que le troupeau ne doit pas dépasser.

L'intelligence de ces gardiens et leur habileté est telle qu'elle atteint parfois la perfection. Pour en juger, certaines associations, comme le Club Français du Chien de Berger, organisent chaque année, dans un département moutonnier, des concours itinérants de travail sur moutons.

Club Français du Chien de Berger.

CONSERVATION DES ÉCHALAS [1]

Trempage a la chaux vive

M. Labergerie a signalé l'imprégnation à la chaux vive en fosse imperméable (béton ou argile). On y couche les échalas façonnés, jette de la chaux vive concassée, puis de l'eau pour immerger la masse. Il se produit une élévation de température qui dilate les pores et fait pénétrer la chaux. Nous supposons que les échalas doivent être préalablement séchés. L'immersion dans la chaux doit durer plusieurs semaines.

Sans aller jusque-là, on peut immerger durant quelques jours dans un lait de chaux les échalas créosotés afin de les « surfacer » et empêcher les huiles volatiles de nuire à la végétation.

Traitements a chaud

Le chauffage accélère la pénétration même des solutions salines. On compte en heures au lieu de compter en demi-journées ou même en jours. Il s'agit alors d'un vrai chantier qui ne peut être organisé à temps perdu.

Le foyer peut être direct sous un récipient qui doit être métallique, mais dans le cas de dérivés du goudron très inflammables, il vaut mieux le chauffage indirect du récipient, soit par un tuyau de vapeur, soit par un thermosiphon.

Dans le premier cas, on peut employer une locomobile inutilisée en hiver et au printemps.

Dans le second, le thermosiphon peut être constitué simplement par quatre bouts de tuyaux de fer.

Le récipient peut être un fût défoncé d'un bout, placé debout. Il reçoit un tuyau de vapeur plongeant ou bien un tuyau d'eau par la base et pouvant sortir par le trou de bonde pour assurer le circuit du thermosiphon.

Pour l'immersion complète, on pourra de même utiliser des auges en bois ou en béton.

En chauffant les solutions à 70-80 degrés, on pourra « passer » les échalas au sulfate ou au carbonyle en quelques heures.

Mais si on dispose de chauffage, c'est avec le double bain de créosote qu'on obtient la plus grande durée de conservation.

Les échalas secs sont immergés une heure à 80-90 degrés. On les retire avec des pinces et les plonge immédiatement dans un bain de créosote froide où on les laisse deux ou trois heures. Mais froide veut dire chauffée au soleil si possible.

Dans la plupart des cas, on se contentera du dispositif suivant : un fût métallique d'un ou deux hectolitres sera défoncé d'un bout et placé debout sur quelques briques servant de foyer. On y chauffera la créosote et y placera les échalas dont le sommet ne sera pas traité, ce qui facilitera, du reste, leur manipulation ; puis on les couchera dans l'auge froide.

(1) Voir page 504.

Plus économique, mais un peu moins efficace sera de plonger les échalas verts dans la solution froide de sulfate de cuivre en les renouvelant deux ou trois fois par semaine. Quand ils seront secs, on organisera le chauffage pour les plonger jusqu'à 0 m. 50 au moins dans le goudron ou la créosote chaude. On leur donnera ainsi un pied imputrescible et les émanations volatiles de la partie aérienne ne pourront nuire aux jeunes pousses.

Les exsudations de créosote sont gênantes même sur les poteaux et traverses, au point que MM. Poulain et Bourgeat, demeurant 99, rue Blomet, à Paris, ont fait breveter, en 1936, un procédé de lavage à la vapeur, récupérant du reste la créosote (brevet 808.624).

En viticulture, on obtiendra le même résultat en empilant les pieux créosotés en grillons et les laissant plusieurs mois à l'air et à la pluie, ou en les plongeant dans un lait de chaux.

Précautions

Outre les précautions à prendre contre l'incendie dans le cas de chauffage, il faut tenir à portée de l'huile d'olive ou du beurre pour dissoudre immédiatement les taches brûlantes sur la peau.

On complète par le lavage des mains huileuses dans un seau de sciure de bois et enfin au savon.

L'alcool est également un solvant des dérivés du goudron.

Contrôle

Pour contrôler la pénétration des liquides, on fore un petit trou de mèche jusqu'au milieu d'un certain nombre d'échalas. On considèrera comme suffisant que la couche imprégnée atteigne deux centimètres à ce point.

Les trous peuvent être rebouchés par des chevilles trempées dans la solution antiseptique.

Dans une expérience américaine de créosotage, les rondins de 10 à 15 cm. de circonférence, aiguisés, pelés et secs, ont été placés debout dans un bain de créosote à chaud durant 5 ou 6 heures, puis dans le bain froid durant 12 heures. Ils ont absorbé 1 litre 500 à 2 litres 200 de créosote. (On admet, en pratique, une durée moitié moindre pour cette grosseur et d'un tiers pour des échalas fendus).

A 0 m. 50 de la pointe, l'antiseptique a pénétré sur une profondeur de 1 à 2 centimètres dans les rondins de frêne, orme, eucalyptus, peuplier, bouleau et saule (très sec) ;

A la profondeur de 2 à 3 centimètres dans les pieux de hêtre, érable, chêne, pin et platane.

En fait, dans le chêne et l'orme la pénétration a été limitée à l'aubier et s'est arrêtée au cœur.

En outre, le liquide a grimpé vers le sommet dans la périphérie du rondin qui s'y trouva pénétré sur un demi-centimètre à un centimètre.

On admet qu'il suffit d'un trempage à froid durant quelques minutes ou d'un badigeonnage avec un chiffon au bout d'un bâton pour compléter le traitement de la partie aérienne des rondins.

C'est moins utile pour des échalas de fente, qui renferment du bois de cœur dans les essences dures.

Durée en terre

La durée des échalas varie suivant l'essence de bois, son âge, le climat, le mode de traitement. Pour des pieux de clôture, un « préservateur » américain indique 5 années s'ils ne sont pas traités, 9 années s'ils sont créosotés par badigeonnage, 11 années s'ils sont créosotés par trempage, 12 années s'ils sont imprégnés à chaud de chlorures de zinc ou de mercure, 20 années s'ils sont imprégnés à chaud de créosote. Il doit s'agir de bois tendres sous un climat assez chaud.

Pour la France viticole, on peut admettre :

- 5 ans pour les échalas de bois tendre ;
- 10 ans pour les bois tendres trempés en pied et pour les bois durs non trempés ;
- 15 ans pour les échalas d'acacia brut et les autres bois avec deux traitements à froid, par exemple sulfate puis « botte » de créosote ;
- 20 ans pour les bois tendres avec deux traitements, dont l'un à chaud et pour l'acacia trempé en bout ;
- 25 ans pour les bois durs avec deux traitements, dont l'un à chaud ;
- 30 ans pour l'acacia avec deux traitements, dont l'un à chaud.

Ces âges ne peuvent du reste être atteints sans réaiguisages tous les trois à cinq ans ou sans arrachage en hiver. Dans ce dernier cas, on pratique parfois le « clochage » des tas d'échalas sous lesquels on brûle du soufre pour détruire les parasites. Il serait possible parfois de remplacer l'opération par un trempage d'une journée dans un bain antiseptique.

Economie palicole

Il est bien difficile d'établir un prix de revient en agriculture, surtout pour un travail de morte-saison. Si on avait le malheur de comptabiliser les heures de travail au même prix que dans la période de sulfatage ou de vendange, on renoncerait à tous travaux d'amélioration, de terrassement ou d'entretien vu leur coût trop élevé !

En outre, dans les opérations envisagées ici, existent de nombreuses variables :

— Frais d'installation suivant le matériel dont on dispose pour d'autres usages.

— Cours des produits chimiques.

— Combustibles récoltés ou achetés.

— Nombre d'échalas traités.

Si on estime tout au prix « industriel », sauf le bois récolté sur la propriété sans autres frais que ceux d'exploitation pour le chauffage, dans la majorité des cas, on n'aurait pas intérêt à traiter les échalas.

En voulant comptabiliser les prix d'installations de traitement des pieux de clôture aux Etats-Unis, on est arrivé à des variations de un à dix suivant les régions !

Tout ce que nous pouvons dire d'après des chiffres recueillis avant guerre en Gironde dans une usine de traitement du bois de pin pour traverses qui s'était intéressée aux échalas, c'est que le traitement au sulfate de cuivre pourrait coûter aujourd'hui environ deux sous par

échalas, le traitement à la créosote le double et le traitement parfait sous pression le triple peut-être.

Mais l'état d'échalas n'est qu'un état intermédiaire entre celui d'arbre et celui de combustible. Or, l'échalas créosoté constitue un aliment de choix pour les gazogènes. Ce n'est plus seulement un combustible, c'est presque un carburant pouvant animer les moteurs de l'exploitation.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université. Ingénieur agronome.

BIBLIOGRAPHIE

Pierre Larue. — *Palissage des vignes.* 100 p. Illustré. Franco contre 6 fr. Chèques postaux Dijon 5616. Chez l'auteur, à Gurgy (Yonne).

British Wood Preserving Association. London W. 1, 1933.

G. Hunt. — The Preservative treatment of Farm Timbers. *United States Department of Agriculture.* Washington DC, 1928.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Renseignements relatifs à l'inscription d'un chien de berger au Livre Généalogique de sa race

Quiconque possède un chien appartenant aux races ci-après :

Berger de Beauce.
Berger des Pyrénées.
Bouvier des Flandres.
Berger Belge à poil long (Groëndaël-Tervueren).
Berger Belge à poil court (Malinois).

a intérêt à le faire inscrire au Livre Généalogique de sa race.

Cette inscription confirme sa pureté de race et augmente sa valeur.

A. — Inscription au titre initial

Un chien est susceptible d'être inscrit au Livre Généalogique quand il remplit les conditions suivantes :

a) Être âgé de 10 mois au moins.

b) Répondre au standard (c'est-à-dire être bien dans le type de la race).

Pour demander son inscription, il y a lieu d'adresser une demande au Club Français du Chien de Berger, 129, boulevard St-Germain, Paris (6e).

Au reçu de la demande, il est procédé à l'examen du chien par une Commission. Si cette Commission connaît l'animal, il peut y avoir dispense d'examen.

Si le chien paraît digne d'être inscrit au Livre, la Commission délivre *procès-verbal* de son examen. Sur le vu de ce document, l'inscription est effectuée par les soins du Secrétariat du Livre et il est délivré au propriétaire du chien *certificat de cette inscription* moyennant le versement d'un droit d'inscription de dix francs.

En même temps qu'il est procédé à l'envoi du montant du droit d'inscription, il est recommandé de fournir une photographie de 5 centimètres sur 9. Cette photographie, apposée sur le certificat et sur la fiche sert à compléter le signalement.

REMARQUE IMPORTANTE. — Eviter de perdre ou de détruire le certificat d'inscription. *Il n'est pas délivré de duplicata.*

Semblable inscription d'un chien est dite « *au titre initial* ».

B. — INSCRIPTION AU TITRE DE L'ASCENDANCE

L'inscription est dite « *au titre de l'ascendance* » quand elle concerne un animal provenant d un père et d'une mère déjà inscrits.

Les condition d'inscription dans ce cas sont les mêmes que précédemment mais il faut en outre que l'animal ait été déclaré au Secrétariat du Livre dans les 10 jours qui l'ont suivie.

Exemple : La chienne A inscrite au Livre au titre initial, saillie par le chien B également inscrit, ne pourra voir sa descendance inscrite à l'âge de dix mois, au titre de l'ascendance, que si la saillie de A a été déclarée par son propriétaire au secrétariat du Livre dans les 10 jours qui l'ont suivie et si sa portée a également été déclarée dans les 10 jours qui ont suivi la mise-bas.

Des formules sont mises gratuitement à la disposition des propriétaires des chiennes pour effectuer commodément ces déclarations. *Récépissé* en est délivré par le Secrétariat du Livre.

Comme la plupart du temps la portée est dispersée avant qu'elle n'ai atteint l'âge de 10 mois, pour conserver aux animaux issus de cette portée, la possibilité d'être inscrits au titre de l'ascendance, il est délivré au propriétaire de la chienne, à la naissance de la portée, autant de *récépissés individuels de déclaration de naissance* qu'il y a de chiens dans la portée. Chaque chien peut être ainsi accompagné d'un certificat qu'il y aura lieu de présenter en temps voulu (c'est à-dire à partir de l'âge de 10 mois) en même temps que la demande d'inscription au titre de l'ascendance.

En résumé :

Pour l'inscription au titre initial, il faut :

1° Que le chien ait 10 mois au moins.

2° Qu'il ait été reconnu inscriptible par une Commission.

Pour l'inscription au titre de l'ascendance, il faut :

1° Que le chien soit issu de père et de mère inscrits.

2° Que la saillie de la mère et sa mise-bas aient été régulièrement déclarées.

3° Que la demande d'inscription soit accompagnée d'un certificat individuel de déclaration de naissance.

4° Que le chien ait atteint l'âge de dix mois.

5° Qu'il ait été reconnu inscriptible par une Commission.

Vœux du Conseil général de l'Aude

Tarifs de transport

I.— Considérant que la réduction de 25 % accordée en 1935 et en 1936 pour les tarifs de transport des vins et des cidres a été supprimée à partir du 1er janvier 1937, qu'en outre, à partir du 12 juillet 1937, ces tarifs ont subi une augmentation de 15 % et à partir du 16 août 1937 une nouvelle augmentation de 10 % ce qui représente une augmentation globale de 56 % sur les tarifs appliqués en 1936, celà tant pour les expéditions en fûts qu'en réservoirs, que, néanmoins, les réseaux ont soumis à l'homologation ministérielle des propositions tendant à une nouvelle augmentation de 15 % en moyenne.

Proteste contre cette nouvelle proposition d'augmentation injustifiée qui, sans

procurer de grandes ressources aux chemins de fer, ne peut avoir pour effet que de faciliter l'exploitation, dans les régions peu viticoles, du fait des charges dont le vin est grevé, du fait des tarifs des transports et des droits de circulation, et cela au préjudice de l'économie nationale ;

Insiste respectueusement auprès du ministre des Travaux Publics afin qu'il refuse l'homologation de toute nouvelle augmentation sur les tarifs de transport des vins et des cidres.

Elargissement des prestations d'alcool vinique à tous les viticulteurs

II. — Le conseil général de l'Aude considérant que les viticulteurs récoltant plus de 400 hectolitres de vin sont tenus de fournir les prestations d'alcool vinique provenant de la distillation de leur marc et lie de vin, même les années où il n'y a lieu ni à blocage ni à distillation obligatoire ; que cette mesure a été prise afin de débarrasser le marché vinicole des vins inférieurs nuisibles à la fois à la qualité et à la bonne tenue du marché ;

Qu'elle est incomplète, puisqu'elle n'atteint pas les producteurs récoltant moins de 400 hectos, ce qui, en France, représente plus de la moitié de la récolte ;

Qu'il est nécessaire de généraliser cette mesure afin de faire disparaître totalement du marché vinicole les produits résiduaires du vin ; d'autant plus qu'il est possible de le faire par le moyen de coopératives ou d'ateliers publics existants, ou pouvant être créés sans grands frais par les organismes vinicoles dans toutes les régions et, le cas échéant, par la destruction pure et simple de ces résidus sous la surveillance de l'administration des Contributions indirectes, cette disparition ou destruction devant d'ailleurs être très limitée du fait de la tolérance légale encore admise pour la fabrication des piquettes ;

Emet le vœu que tous les viticulteurs sans limitation de quantité, soient tenus de fournir la prestation d'alcools viniques provenant de leur marc ou lie et à défaut, d'être mis dans l'impossibilité d'utiliser ces résidus comme vins secondaires ou piquettes en dehors de la fabrication légale de celle-ci.

Extension de la distillation obligatoire

III. — Le conseil général de l'Aude, considérant qu'en 1935 il n'a été distillé que 15 millions d'hectolitres de vin en France et en Algérie, alors que la commission interministérielle de la viticulture a indiqué la nécessité d'en distiller 20 millions. Que, de ce fait, il est resté en fin de campagne un stock très élevé à la propriété en France et en Algérie, 15 millions et demi au 1er octobre 1936 ; que la récolte de 1936 a été déficitaire en France et en Algérie ; que même avec une récolte moyenne, ce stock aurait provoqué une mévente certaine que l'article 8 n'aurait pu éviter.

Que l'administration des Contributions indirectes s'est trouvée dans l'impossibilité de faire distiller la quantitée indiquée, malgré les pourcentages élevés et très onéreux imposés aux récoltants assujettis aux prestations, que cette impossibilité est due d'abord à l'exonération totale dont bénéficient les vins de cru qui, se vendant très cher, pourraient procéder à des transferts en utilisant des vins noah et d'autres vins inférieurs produits dans leur région.

Que le barême progressif de la distillation obligatoire soit fixé à 200 hectolitres de vin pour les années où la récolte à la propriété et le stock dépassent 84 millions d'hectolitres (aujourd'hui 90 millions, le stock étant recensé au 1er septembre).

Estime que le barème de la distillation obligatoire, devrait comporter une nouvelle tranche à partir de 100 hectolitres, quand la récolte et le stock au 1er septembre atteindraient 95 à 96 millions d'hectos.

Considère que cette extension de la distillation obligatoire est non seulement nécessaire, mais équitable, car il est injuste que seule la région méridionale et l'Algérie soient tenues à des sacrifices onéreux, alors que les autres régions vinicoles bénéficient de ces sacrifices sans y participer, que cette extension ne constituerait pas une charge excessive pour la petite propriété de 100 à 200 hectos qui n'aurait qu'à la subir exceptionnellement une ou deux années sur dix et dans une proportion plus faible que les autres récoltants, en raison du barème progressif des prestations d'alcools pour la distillation obligatoire.

Libération de toutes les tranches de récolte le 1er août au plus tard

IV. — Le conseil général de l'Aude considérant que l'article 8 du décret-loi du 31 juillet 1935 a été appliqué en fin de campagne de récolte 1936 de façon abu-

sive, en immobilisant dans les chais des producteurs récoltant plus de 400 hectolitres, les trois dixièmes de la récolte jusqu'à fin août et empêchant en France la sortie des vins de sous-marc, contrairement à tous les précédents.

Emet le vœu que toutes les fois que l'article 8 sera appliqué, il soit libéré automatiquement un dixième de la récolte à partir du 1er septembre, de façon à ce que toutes les tranches soient libérées le 1er août au plus tard, le premier dixième devant être libéré dans la huitaine qui suit le commencement des vendanges, afin que les vins primeurs ou sous-marc puissent être livrés et expédiés suivant l'usage séculaire.

L'exposition des vins et le Congrès de la vigne moderne, organisés par la Société de Viticulture de Tonnerre. — La société de Viticulture de Tonnerre organise pour le dimanche 12 décembre 1937 une exposition des vins de la vigne nouvelle, permettant de juger de la valeur des nouveaux cépages cultivés, en comparaison des anciens viniféras formant jadis le fond du vignoble français pour les vins ordinaires seulement.

La date ci-dessus permettra :

1° De se rendre compte des anciens numéros qui ont une valeur consacrée par le temps ;

2° De reconnaître les nouvelles obtentions qui promettent un avenir intéressant par la qualité de leur vin. Pour ces derniers, la date du rapport du jury arrivera en temps utile pour permettre aux viticulteurs de faire dès le printemps 1938 des essais de plantation de ces nouveaux cépages ;

3° Les vins nouveaux seront claire, et leur dégustation pourra se faire dans de bonnes conditions.

Sont admis à cette exposition les vins rouges, rosés et blancs de la récolte 1937 de toutes provenances, et ceux des hybrideurs qui voudront faire apprécier le mérite et la valeur des nouvelles obtentions.

Des vieux seront admis afin de juger de leur bonne tenue et des qualités qu'ils peuvent acquérir avec l'âge.

Les vins destinés à l'Exposition devront être représentés par deux échantillons d'une contenance minima de 65 centilitres ; pour les eaux-de-vie, un échantillon de 30 centilitres sera suffisant ; l'étiquette comportera les degrés des vins.

Tous les envois seront adressés gare de Tonnerre, franco de port et de régie (et en congé), pour le 6 décembre, dernier délai, à l'adresse de la Société de Viticulture de Tonnerre ;

A 13 heures 1/2, ouverture du Congrès.

A l'ordre du jour :

1° Historique de la Vigne Moderne ;
2° Sa culture économique et son avenir en France ;
3° Vinification des vins de la Vigne Moderne ;
4° La Vigne Moderne et la Loi (son statut nécessaire) ;
5° La Vigne Moderne et les familles nombreuses ;
6° Rapport des jurys de dégustation des produits exposés ;
7° Conclusions et vœux à émettre.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à M. le président de la Société de Viculture de Tonnerre.

L'Assemblée générale des syndicats agricoles des Alpes et Provence. — L'Assemblée générale annuelle de l'Union des syndicats agricoles des Alpes et Provence, se tiendra cette année à Marseille, samedi et dimanche prochains 11 et 12 décembre.

A la réunion générale du dimanche matin, qui se tiendra à 9 heures, dans

la grande salle de l'Ecole supérieure de Commerce, 35, rue Sainte-Victoire, seront traitées les grandes questions d'actualité agricole, notamment : *La vente coopérative du blé ; les Assurances familiales agricoles ; le Statut des coopératives et du crédit agricole ; les Assurances mutuelles*, etc., etc.

BULLETIN COMMERCIAL

LA SITUATION. — Marché calme, en raison du manque d'ordres. La clientèle des places de consommation vit à l'heure actuelle sur ses stocks. Seules quelques petites affaires portant sur des lots de faible importance ont été traitées.

Les cours, néanmoins, restent sans changement, et la propriété demeure très résistante, ce qui entretient la fermeté de la tendance.

MIDI.

GARD. — **Nimes**, 29 novembre — Vins libres : 8 5 à 9°5, de 15,75 à 16 fr. 50 ; 10° et au-dessus, 14,25 à 15 fr. 00 ; vins de café, 16 à 17 fr. 50 ; moyenne des 9°, 16 fr. 50 ; clairette, 15,50 à 16 fr. 50 ; rosé paillet, gris, 15,25 à 16 fr. 25.

Cours sans changements, très bien tenus pour la bonne marchandise de 8°5 à 9°5, les hauts degrés moins demandés ne bénéficient pas d'une tendance aussi favorable.

Les 9°5 se paient 155 fr. l'hecto, les 10° se paient 155 à 160 fr. La qualité joue un grand rôle, mais on recherche le bon marché.

HÉRAULT.— **Montpellier**, — Marché du 30 novembre. — Vin rouge 9°5. 15 fr. 75 ; 10° à 10°5, 15,25 à 14,75 ; 11 à 12°, 14,25 à 14 francs ; vins de café, 16,25 à 17 fr. ; vins rosé et blanc, 15,50 à 16 fr.

Sète, 24 novembre. — Vins de pays : rouge 14 à 16 fr. 25 le degré ; rosé, 14,75 à 16 fr. 50 ; blanc, 15,50 à 17 francs le degré.

Vins d'Algérie : vins rouges et rosés, 14,75 à 16 fr. 50 le degré ; blanc, 16 à 16 fr. 50.

Béziers, 25 novembre. — Vins rouges, 9° à 12°, 16,50 à 13 fr. 50 ; vins rosés, 10° à 10°5, 16 à 15 fr. ; vins blancs 10 5 à 12°, 16,50 à 15 francs.

Olonzac, 28 novembre. — 14,00 à 16 fr. 00 le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 27 novembre. — 9° à 12°, 16,75 à 13 fr. 50 le degré.

Affaires calmes. Tendance ferme.

Narbonne, 25 novembre. — 9°, 16,25 à 16 fr. 50 ; 9 5, 16 fr. ; 10° à 10°5, 15,50 à 14 fr. 75 ; 11° et au-dessus, 14 à 13 fr. 75 le degré.

Lézignan, 24 novembre. — Minervois et Corbières : 15,50 à 14 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**, 27 novembre. — 9 5 à 10°, 15,50 à 15 fr. ; 10° à 12° 15 à 13 fr. 50.

Les cours s'établissent ainsi pour les différentes catégories de vieux Roussillon.

9°5 à 10°, 148 à 150 fr. ; 10° à 10°5, 150 à 152 fr ; 10°5 à 11°, 152 à 155 fr. ; 11° à 11°5, 155 à 160 fr. ; 11°5 à 12°, 160 à 165 fr. ; 13° et au-dessus, 14 fr. le degré (une grosse firme d'apéritifs de notre région achète ces forts degrés à 14 fr.).

Dans les Hautes-Corbières, il faut payer les 10°, 155 fr. ; 10 5 à 11°, 160 fr. ; 11° à 11°5, 165 fr. ; 12° à 12°5, 170 à 180 fr. Peu de transactions sur ces bases.

Chambre d'Agriculture. — On nous signale les ventes ci-après : 740 hl., vin rouge de 11° à 14 fr. 50 le degré-hectolitre, retiraison fin décembre ; 730 hl. vin rouge de 13° à 14 francs le degré-hectolitre, retiraison fin janvier ; 500 hl. vin rouge de 11° à 162 fr. l'hectolitre, retiraison fin décembre.

SUD-EST.

SAVOIE. — Récolte supérieure de 3/5 à celle de l'année dernière. La qualité, en coteaux est très inégale.

Les prix s'établissent de 140 à 225 fr. l'hecto, pour atteindre 500 fr. quand il s'agit de Roussette et 800 fr. en ce qui concerne les Morastels, Malvoisie.

La conservation de cette récolte exigera beaucoup d'attention et des soins incessants.

SUD-OUEST.

GERS. — On cote : vin blanc, 43 à 44 fr. ; vin rouge, 45 fr. le degré.

EST.

CHAMPAGNE. — Le rendement de la récolte 1937 ne dépassera pas beaucoup celui de 1936. La qualité toutefois sera supérieure.

ALGÉRIE.

Alger, 26 novembre. — Vins rouges 10°, 12,00 à 13 francs ; 11°, 11,00 à 12 fr. ; 12°, 10.75 à 12 fr. 00 ; 13°, 11.10 à 11 fr. 75.

Vins blancs : tachés 10°, 13 fr. ; blancs, tachés, 11° à 12°, 11,00 à 12 fr. 00.

NOIX ET CERNEAUX

Bordeaux. — Cerneaux en caisses, les 100 kilos, récolte 1937, extra, 1.250 fr. ; invalides, 950 fr. ; arlequins, 875 francs.

TOURTEAUX

Tourteaux d'arachides, logés, départ Bordeaux. Rufisque extra blancs en farine fleur, les 180 kilos, 150 fr. ; Rufisque extra-blancs en farine, 145 fr. ; Rufisque extra-blancs en galettes, 130 francs.

PAILLES ET FOURRAGES

Saint-Gaudens. — Fourrages. — Foin, première qualité, 11 fr. ; deuxième qualité, 9 fr. ; paille, première qualité, 15 fr. ; deuxième qualité, 13 francs.

A. — Fourrages en balles étiquetées pressées à faible densité :

1. Luzerne première coupe et foins luzernés, franco par camion, 42 à 43 fr. ; en gare, 40 à 41 francs.

2. Luzernes deuxième coupe et troisième coupe, franco par camion, 42 à 44 fr. ; en gare, 40 à 41 francs.

3. Foin première coupe, franco, par camion, 31 à 33 fr. ; en gare, 31 à 33 fr.

B. — Pailles en balles étiquetées pressées à haute densité :

1 Paille blé alimentaire, franco, par camion, 17 à 18 fr. ; en gare, 16 à 17 francs

2. Paille avoine, franco, par camion, 16 à 17 fr. ; en gare, 15 à 16 francs.

(*Le Blé et le Vin*).

ENGRAIS AZOTÉS

Nitropotasse. — Dosant 16,5 0/0 d'azote et 25 0/0 de potasse, de 129 à 131 francs, suivant destination.

Ammonitrates. — 15 0/0 d'azote mi-ammoniacal, mi-nitrique, de 91 à 93 les 100 kilos, en sacs franco, suivant destination.

Potazote. — 12 0/0 d'azote, 24 0/0 de potasse du chlorure, prix variant suivant destination franco, de 92 à 95, en sacs brut pour net les 100 kilos wagon 10 tonnes.

Cianamide. — En grains 20 0/0 les 100 kilos, en fûts de métal, de 75 kilos, net de 117.50 à 120.50. En poudre huilée 18 0/0, de 107 fr. à 110 en sacs doublés papier, brut pour net. En poudre brute 19 0/0 mêmes prix et conditions franco également. Prix en hausse, du fait de la hausse des transports.

Majoré de 2 fr. par demi-unité en plus d'azote. Réduction semblable en sens inverse.

Crûd ammoniac. — 7 à 7 0/0 az. total de 4.50 à 5.20 l'unité franco.

ENGRAIS ORGANIQUES

Cuir. — Acidulé et moulu, dosant 8/9 11 fr. l'unité. Torréfié moulu dosant 7/9 : 11 fr. l'unité. Les déchets de cuirs neufs rarement cotés. Tout ceci sur wagon Est.

Guano de poisson. — 15 fr. l'unité sur wagon Somme (dosant 8 à 9 0/0 d'azote organique).

Guano de Norvège. — 10 0/0 d'azote, 16 l'unité Ouest.

Sang de viande. — Sang desséché, moulu 12 à 15 0/0, l'unité 14 fr. Paris ; sang dissous 7 à 9 0/0 l'unité ; 10 fr. Somme.

Laines. — En poussière 6,7 0/0. En suint, en vrac, l'unité 6 fr. En déchets, 5,7 0/0 départ Nord. Consulter les producteurs.

Cornes. — Torréfiées, moulues, dosant 12 à 15 0/0 d'azote organique ; 14 fr. l'unité, Rouen et Marseille ; cornes broyées, 185 fr. les 100 kilos.

ENGRAIS PHOSPHATÉS

Phosphates agricoles (naturels). — Sur wagons dép. Somme 16 o/o ac. ph. 11 fr. les 100 kilos. En 18 o/o, 11 fr. 50. En 20 o/o, 12 fr. 75. En 22 o/o, 14 fr. marchandise logée.

Superphosphate minéral. — Franco gares grands réseaux, en sacs, dosages 14 o/o aux 100 kilos. Nord 33 à 36,50 ; Est 36,50 à 39 ; Sud-Ouest 35 à 39 ; Sud-Est 37 à 40,75.

Poudre d'os verts. — Dosant 16 o/o ac. phosph.. 4 o/o az. 48,30 les 100 kilos Dijon, en vrac.

Poudre d'os dégélatinés. — Dosant 28 o/o ac. phosph. et 0,75 o/o az., 44 fr. les 100 kilos Nevers, en sacs.

Os dissous. — 10 o/o ac. ph., 2 o/o az., 46 fr. 50 les 100 kilos, en sacs départ usines.

Superphosphates d'os. — 16 o/o d'ac. ph. 0,5 o/o az., 47,50 les 100 kilos, Paris.

Scories de déphosphoration: — 14 o/o ac. phosph., les 100 kilos 14 fr. 40 ; 16 o/o ac. ph., les 100 kilos 16 fr. 50 ; 18 o/o ac. ph., les 100 kilos 16 fr. 50 ; 18 o/o ac. ph., les 100 kilos 18 fr. 55. Marchandises logées, départ Thionville.

Phosphate algérien désintégré. — 20 o/o ac. ph., prix de cas en cas, les 100 kilos, wagon La Rochelle.

GRAINS

Grains grossiers. — Avoines Algérie-Tunisie 47 kilos machiné logé quai livrable 124,50 à 125 ; orges Algérie-Tunisie 134 à 134,50 ; orges Tunisie livrable 134 à 134,50 ; fèves Algérie-Tunisie logé quai livrable 150 à 155,50 ; Caroubes Crète nu caf emb. prompt 78.50 à 79 ; maïs Plata Cinquantini quai Marseille disponible 97 à 97,50 ; dito jaunes Indochine logé quai Marseille disponible 105,50 à 106 ; dito jaunes Indochine logé caf livrable 111 à 111,50 ; dito blancs Tonkin logé caf disponible 108 à 108,50 ; dito blancs Togo Dahomey logé caf livrable 104 à 104,50.

Taxe 8 o/o non comprise.

(D'après le *Bulletin des Halles*).

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 21 au samedi 27 novembre 1937

	Température 1937 maxima	Température 1937 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1937 mill.	Pluie 1936 mill.
Tours						
Dimanche	11.	8.	12.2	2.0		«
Lundi	10.	5.	12.6	7.0	1.	»
Mardi	12.	5.	11.6	6.0		0.9
Mercredi	10.	5.	10.2	5.2		16.1
Jeudi	7.	-1.	10.8	9.2		6.4
Vendredi	8.	2.	»	»	2.	0.8
Samedi	5.	1.	13.2	1 8		1.7
Total					34.0	109 6
Angoulème						
Dimanche	12.	9.	10.4	2.7	trac.	0.7
Lundi	11.	4.	12.2	0.6		»
Mardi	16.	7.	14.0	8.4	2.	»
Mercredi	12.	6.	9.5	2.2	6.	6.5
Jeudi	7.	1.	8.6	5.8		6.8
Vendredi		6.	»	»	4.	»
Samedi	12.	2.	13.5	3.7		»
Total					38.0	116.7
Clermont-Ferrand						
Dimanche	10.	6.	9.4	0.0	1.	»
Lundi	15.	1.	9.3	—5.8		»
Mardi		6.	15.2	6.0		0.2
Mercredi	9.	3.	9.1	2.4	3.	3.6
Jeudi	8.		8.0	—0.8	trac.	»
Vendredi	8.	—3.	»	»		«
Samedi	11.		10.8	0.8		»
Total					84.	49.0
Bordeaux						
Dimanche	12.	7.	12.8	6.5	trac.	1.1
Lundi	13.	5.	13.6	0.3		»
Mardi	18.	9.	13 3	3 6	2.	»
Mercredi	17.	2.	13.4	—0.2	1.	2.6
Jeudi	8.	1.	8.6	4.9	trac.	0.1
Vendredi	10.		»	»	3.	»
Samedi	14.	10.	13.4	3.5		»
Total					254.0	101.4
Toulouse						
Dimanche	13.	9.	12.1	4.0	trac.	1.1
Lundi	13.	0.	14.4	—0.1		»
Mardi	15.	10.	12.9	0.2	trac.	»
Mercredi	17.	8.	13.0	—0.2	6.	1.0
Jeudi	13.	—2.	8.9	3.6		2.2
Vendredi	12.	5.	»	»	4.	»
Samedi	13.	10.	13.6	7.9		»
Total					43.0	38.2
Perpignan						
Dimanche	16.	8.	12.8	10.7		»
Lundi	16.	5.	16.5	9.2		»
Mardi	16.	10.	22.2	10.0		»
Mercredi	17.	12.	18.3	4.4		«
Jeudi	15.	7.	9.6	7.8		0.8
Vendredi	13.	6.	»	»		»
Samedi	18.	12.	14 2	8.8		«
Total					4.0	70.1

	Température 1937 maxima	Température 1937 minima	Température 1936 maxima	Température 1936 minima	Pluie 1937 mill.	Pluie 1936 mill.
Reims						
Dimanche	7.	4.	10.2	1.7	trac.	36
Lundi	7.	3.	10.1	2.9		trac.
Mardi	11.	4.	19.9	7.6	trac.	1.8
Mercredi	9.	4.	8.7	8.0	trac.	3.5
Jeudi	6.	—5	11.9	4.8		6.4
Vendredi	4.	—2.	»	»		2.9
Samedi	2.		1.8	4.8		0.3
Total					99.0	50.9
Dijon						
Dimanche	10.	5.	10.0	—9.7	6.	1.4
Lundi	11.	0.	6.1	—3.0		1.4
Mardi	3.	1.	12.2	5.9		1.4
Mercredi	7.	4.	10.2	1.5		2 0
Jeudi	6.	—1.	7 8	4.0		4.3
Vendredi	8.		»	»		«
Samedi	—1.	—1.	6.1	0.2		»
Total					74.0	98.3
Lyon						
Dimanche	11.	4.	8 6	0.9	1.	»
Lundi	13.	—1.	10.1	—0.4		0.2
Mardi	12.		13.6	5.6		1.7
Mercredi	8.	7.	8.2	2.0	10.	2.4
Jeudi	7.	—.2	7.0	3.9	trac.	21.8
Vendredi	7.	6.	»	»		»
Samedi	3.	0.	7.7	0.4		«
Total					110 0	118.7
Marseille						
Dimanche	16.	8	14.3	3.8	1.	»
Lundi	14.	7.	14.7	2.8		»
Mardi	17.	9.	18.2	3.4	1.	»
Mercredi	13.	9.	14.2	3.1	5.	»
Jeudi	13	1.	12.7	9.7		19.2
Vendredi	11.	0.	»	»		»
Samedi	13.	6.	19.1	11.4		»
Total					39.0	37.1
Alger						
Dimanche	30.	20.	»	»		«
Lundi	23.	16.	»	»		«
Mardi	20.	16.	«	»		«
Mercredi	28.	18.	«	»		«
Jeudi	24.	15.	«	»		»
Vendredi	20.	15.	»	«		»
Samedi	21.	14.	«	«		«
Total					«	»
Montpellier						
Dimanche	17.6	5.9	15.9	5 2	0.0	»
Lundi	14.3	5.0	19.6	2.9	0.7	»
Mardi	17.5	4.5	16.5	0.0	0.0	«
Mercredi	16.9	7.9	15.5	1.8	2.3	0.1
Jeudi	13.0	7.9	9.8	6.9	3.6	2.5
Vendredi	16.1	2.9	12.4	8.5	0.0	13.4
Samedi	12.3	1.5	11.7	8.9	0 6	7.3
Total					74.9	61.1

Observations.— Automne.